

Sua Vida Receituário

Almoço executivo

Começar um refeição sabendo quanto se vai pagar por ela é só uma das motivações para os consumidores dos menus fechados, com entrada, prato principal e sobremesa, servidos no horário do almoço. É uma chance de conhecer restaurantes finos pagando pouco. *Por Deborah Bresser*

Bife de alcatra do Cabaña Del Asado

Recém inaugurado no Butantã, o restaurante Cabaña Del Asado oferece um bem servido prato executivo, que inclui ½ couvert, uma salada caesar, ½ bife de alcatra e uma guarnição a escolher e sobremesa. Aqui, o churrasqueiro Ferreira (ex-Rubayat e Varanda) dá a dica para fazer o bife de alcatra servido na casa, acompanhado de batata suflée.

Bife de alcatra: um bife de chorizo, sal grosso. Corte os bifés de alcatra com aproximadamente 3cm de espessura salgue delicadamente com o sal grosso. Quando só houver brasas, sem labaredas de fogo na churrasqueira, coloque os bifés sobre a grelha, entre 10 cm a 15 cm do fogo. Quando o sangue começar a aparecer na parte superior do bife, vire por mais 2 ou 3 minutos, conforme a intensidade



das brasas. Servir quente.

Cabaña del Asado: Av. Eliseu de Almeida, 1.077, Butantã, 3726-2908